



Pogaca Sucré Au Cacao

Kakaolu Tatlı Poğaç



1200 g de beurre
1 tasse de yaourt
1 jaune d'œuf
2 cuillères à café de sucre en poudre
2 cuillères à soupe de cacao
1 sachet de levure chimique
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur:
1,5 tasses de noix
1 tasse de sucre
1 blanc d'œuf

- # Mettez dans un bol de pétrissage creux, du beurre, un jaune d'œuf, du sucre en poudre et du yaourt. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez du cacao, de la vanille, de la levure chimique mélangé avec de la farine et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix, puis ouvrez sur une surface farinée à la taille d'une assiette de thé.
- # Mettez du mélange suffisant au milieu de la pâte, pliez puis appuyez sur les côtés.
- # Placez les pogaças dans un plat de cuisson huilé. Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant 15-20 minutes.
- # Servez quand ils ont refroidis.

N-B; Dès la sortie du four, vous pouvez rajouter du sucre en poudre mélangé avec du cacao et de la vanille.